



Thinking of you
Electrolux



EHL7640FOK

LT	INDUKCINĖ KAITLĖNĖ	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	2
MK	ИНДУКЦИСКА ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ	УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ	18
PL	INDUKCYJNA PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	36
RO	PLIȚĂ DE GĂTIT CU INDUCȚIE	INFORMAȚII PENTRU UTILIZATOR	55

TURINYS

SAUGOS INFORMACIJA	3
GAMINIO APRAŠYMAS	5
KASDIENIS NAUDOJIMAS	7
NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI	10
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	12
TRIKČIŲ ŠALINIMAS	13
ĮRENGIMAS	15
TECHNINĖ INFORMACIJA	16
APLINKOSAUGA	17

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.electrolux.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.electrolux.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtina pateikti šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.



SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ją pasinaudoti vėliau.

VAIKŲ IR PAŽEIDŽIAMŲ ŽMONIŲ SAUGA



ISPĖJIMAS

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Neleiskite naudoti prietaiso asmenims, įskaitant vaikus, turintiems fizinę jutimo ir proto negalią arba stokojantiems patirties ir žinių. Juos turi prižiūrėti arba pamokyti naudotis prietaisu už jų saugą atsakingas asmuo.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.

ĮRENGIMAS



ISPĖJIMAS

Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mėvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuverstį įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitinkinkite, ar tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.

- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 5 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.
- Temperatūra po prietaiso apačia viršija 95 °C. Kad išvengtumėte pavojų, postalinė prieiga turi būti ribojama. Jeigu kaitlentė neįrengta virš orkaitės, rekomenduojama įrengti nedegią pertvaros plokštę po prietaisu.

Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Prieš atlikdami kiekvieną elektros instaliaciją, įsitinkinkite, ar pagrindiniu prietaiso gnybtu neteka elektros srovė.
- Įsitinkinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvos arba netinkamai įrengtos kištukinės jungties gali perkaisti gnybtai.
- Įsitinkinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Saugokite, kad elektros laidai neliestų prietaiso arba karštų prikaistuvių, kai jungsite prietaisą į šalia esančius lizdus.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Kabelį tvirtinkite jo įtempimą mažinančiu spaustuku.
- Naudokite tinkamą maitinimo laidą.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žemimino nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

NAUDOJIMO PASKIRTIS



ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prietaisą naudokite tik maistui gaminti namuose.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite. Nepsitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu paviršius įskilęs, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.



ĮSPĖJIMAS

Gaisro arba sprogo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.

- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniui.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

SENO PRIETAISO IŠMETIMAS



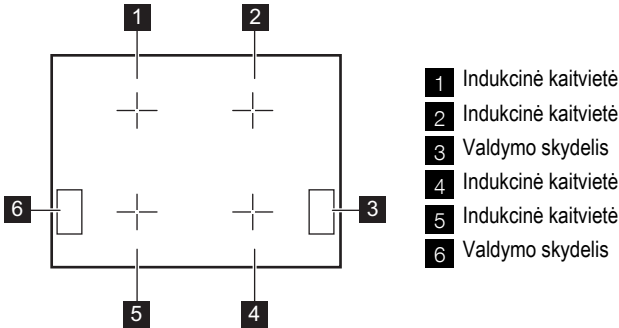
ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižeisti arba uždusti.

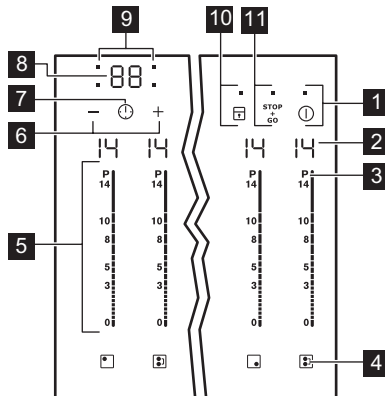
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.

GAMINIO APRAŠYMAS

BENDROJI APŽVALGA





VALDYMO SKYDELIO IŠDĖSTYMAS



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Ekranai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija
1 (ⓘ)	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2 Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
3 P	Ijungia galingumo funkciją.
4 (⌘)	Ijungia „Bridge“ funkciją.
5 Valdymo skydelis	Nustato kaitinimo lygį.
6 + / -	Padidinamas arba sumažinamas laikas.
7 (⌚)	Nustatoma kaitvietė.
8 Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.

	Jutiklio laukas	Funkcija
9	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
10		Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
11		Ijungia ir išjungia STOP+GO funkciją.


KAITINIMO LYGIO RODMENYS

Ekranas	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia.
	Funkcija ^{STOP} _{GO} veikia.
	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
	Veikia padidintos galios funkcija.
	Įvyko veikimo triktis.
	OptiHeat Control (3 veiksmas: likutinės šilumos indikatorius): gaminti toliau / išlaikyti šiltą / likutinė šiluma.
	Veikia užrakto / vaikų saugos funkcijos.
	Prikaistuvius netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

OPTIHEAT CONTROL (3 VEIKSMAS: LIKUTINĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS)



ISPĖJIMAS

 Galima nusideginti dėl likutinės šilumos!

OptiHeat Control rodo likutinės šilumos lygį. Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Lieskite **1** 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

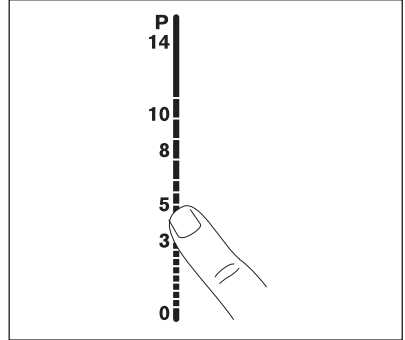
AUTOMATINIS IŠJUNGIMAS

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos (**0**);
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kurį laiką girdimas garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant prietaisą, palaukite, kol kaitvietė atvės;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis **F** ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega **1** ir prietaisas išsijungia. Žr. toliau;
- santykis tarp kaitinimo lygio ir automatinio išjungimo funkcijos laiko:
 - **0**, **1** - **3** — 6 valandos;
 - **4** - **7** — 5 valandos;
 - **8** - **9** — 4 valandos;
 - **10** - **14** — 1,5 valandos.

KAITINIMO LYGIS

Palieskite valdymo skydelį ties kaitinimo lygiu. Jeigu reikia, padidinkite arba sumažinkite. Neatleiskite, kol nepasirinksite tinkamo kaitinimo lygio.



FUNKCIJA „BRIDGE“

Funkcija „Bridge“ sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmaisiai nustatykite vienos kaitvietės kaitinimo nustatymą.

Norėdami įjungti funkciją „Bridge“ kairiajai / dešiniajai kaitvietėms, palieskite **⊕** / **⊖**. Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairėje / dešinėje esančių valdymo jutiklių.

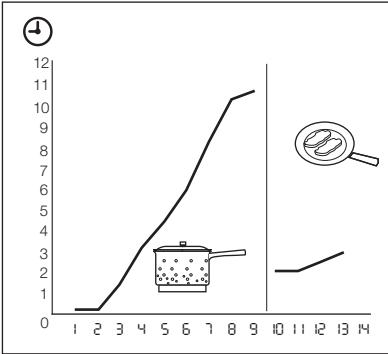
Norėdami išjungti funkciją „Bridge“, palieskite **⊕** / **⊖**. Kaitvietės veikia atskirai.

AUTOMATINIS ĮKAITINIMAS

Įjungus automatinio įkaitinimo funkciją, kaitvietė greičiau įkaista iki reikiamos temperatūros. Įjungus šią funkciją, kuriam laikui nustatoma didžiausia įkaitinimo temperatūra (žr. diagramą), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros.

Norėdami įjungti kaitvietės automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite **P** (ekrane įsižiebia **P**).
2. Nedelsdami palieskite reikiamą įkaitinimo lygį. Po 3 sekundžių ekrane įsižiebia **R**. Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite kaitinimo lygį.

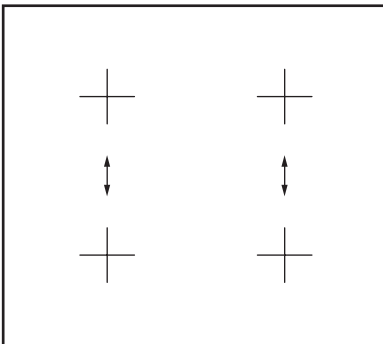


GALINGUMO FUNKCIJA

Ijungta galingumo funkcija padidina indukcinės kaitvietės galią. Galingumo funkciją galima įjungti ribotam laikui (žr. skyrių „Techniniai duomenys“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite **P** ; įsžiūrėkite **P**. Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite į kaitinimo lygį.

GALIOS VALDYMAS

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem suporuotoms kaitvietėms (žr. paveikslėlių). Galios funkcija iki didžiausio lygio padidina vienos poroje esančios kaitvietės galią. Antros kaitvietės galia automatiškai sumažėja. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



LAIKMATIS

Atgalinės laiko atskaitos laikmatis

Šį laikmatį naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pasirinkę kaitvietę, nustatykite atgalinės laiko atskaitos laikmatį.

Kaitinimo lygį galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę laikmatį.

- **Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.
- **Norėdami įjungti atgalinės laiko atskaitos laikmatį:** palieskite laikmačio **+** laikui nustatyti (**00 – 99** min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.
- **Norėdami pamatyti likusį laiką:** kaitvietę nustatykite, naudodami . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekране rodomas likęs laikas.
- **Norėdami pakeisti atgalinės laiko atskaitos laikmatį:** kaitvietę nustatykite, naudodami . Palieskite **+** arba **-**.
- **Norėdami išjungti laikmatį:** nustatykite kaitvietę, naudodami . Palieskite **-**. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki **00**. Kaitvietės indikatorius užgessta. Norėdami išjungti, taip pat galite vienu metu paspausti **+** ir **-**.

Atgalinei laiko atskaitai pasibaigus, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.



- **Norėdami išjungti garso signalą:** palieskite 

CountUp Timer (Laiko skaičiavimo pirmyn laikmatis)

Naudokite CountUp Timer, norėdami stebėti, kiek laiko veikia kaitvietė.



- **Kaitvietės pasirinkimas (jei veikia daugiau nei 1 kaitvietė):** kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.
- **Norėdami įjungti CountUp Timer:** palietus laikmačio **-**, įsžiūrėkite **UP**. Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradeda laiko atskaita pirmyn. Ekране tai rodoma **UP**, tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).
- **Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė:** nustatykite kaitvietę, naudodami . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekране rodomas kaitvietės veikimo laikas.
- **Norėdami išjungti CountUp Timer:** nustatykite kaitvietę, naudodami  ir palieskite **+** arba **-**, kad įjungtumėte laikmatį. Kaitvietės indikatorius užgessta.


Laikmatis


Kai kaitvietės neveikia, laikmatį galima naudoti kaip **Laikmatį**. Palieskite . Paspauskite laikmačio $+$ arba $-$, kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi .




- **Norėdami išjungti garso signalą:** palieskite .

STOP+GO


Funkcija  nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį (.



Veikiant , kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija  nesustabdo laikmačio funkcijos.


- **Norėdami įjungti** šią funkciją, palieskite . Užsidega  simbolis.
- **Norėdami išjungti** šią funkciją, palieskite . Išjungs anksčiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.

UŽRAKINTA

Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nuostatų pakeitimo. Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite . Simbolis  rodomas 4 sekundes.





Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite . Išjungs pirmiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis. Išjungus prietaisą, išjungiama ir ši funkcija.





VAIKŲ SAUGOS ĮTAISAS

Ši funkcija apsaugo, kad prietaisas nepradėtų veikti atsitiktinai.





Vaikų saugos įtaiso įjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami . **Kaitinimo lygio nenustatykite.**
- Laikykite palietę  4 sekundes. Užsidega  simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami . **Kaitinimo lygio nenustatykite.** Laikykite palietę  4 sekundes. Užsidega  simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami .





Vaikų saugos užrakto išjungimas tik vienai gaminimo sesijai

- Įjunkite prietaisą, naudodami . Užsidega  simbolis.
- Laikykite palietę  4 sekundes. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Prietaisą galima naudoti.
- Kai kaitlentę išjungiame naudodami , vaikų saugos įtaisas vėl įsijungia.


OFFSOUND CONTROL (GARSO SIGNALŲ IŠJUNGIMAS IR ĮJUNGIMAS)

Garso signalų išjungimas

Išjunkite prietaisą.





Palieskite  ir palaikykite 3 sekundes. Užsidega ir užgesta ekrano rodmenys. Palieskite  ir palaikykite 3 sekundes. Išsibiebia ; garso signalai įjungti. Palietus $+$, užsidega ; garso signalai išjungti.

Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate ;
- užgesta laikmačio funkcija;
- baigiasi atgalinė laiko atskaita;
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

Garso signalų įjungimas

Išjunkite prietaisą.

Palieskite  ir palaikykite 3 sekundes. Užsidega ir užgesta ekrano rodmenys. Palieskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekrane rodoma , nes garso signalai yra išjungti. Palietus $+$, ekrane rodoma . Garso signalai yra įjungti.

NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.



INDUKCINĖS KAITVIETĖS

Indukcinių kaitviečių štriprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.

PRIKAISTUVIAI INDUKCINĖMS KAITVIETĖMS



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvų medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiaskluksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklų).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukciniai viryklei, jeigu...

- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

KAITVIEČIŲ NAUDOJIMAS



SVARBU

Prikaistuvį uždėkite ant kryželio ant jūsų gaminiui naudojamu paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį. Prikaistuvio apačios magnetinė dalis turi būti bent 125 mm. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu.

TRIUKŠMO LYGIS NAUDOJIMO METU

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).

- Dūzgimas naudojate didelę galią.
 - Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
 - Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.
- Šis triukšmas yra normalus ir nereikia prietaiso gedimo.**

ENERGIJOS TAUPYMAS



Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.



Kaitvietės veiksmingumas

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios. Mažiausius skersmenis rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

ŪKO TIMER (EKONOMINIS LAIKMATIS)



Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gamavimo trukmės.

MAISTO GAMINIMO PAVYZDŽIAI

Santykis tarp kaitinimo lygio ir kaitvietės energijos suvartojimo nėra tiesinis. Kai didinate kaitinimo lygį, jis nėra proporcingas kaitvietės energijos suvartojimo padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė su vidutiniu kaitinimo lygiu naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kai- tini- mo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės ga- lios suvartoji- mas
1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šilta	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį	3 %
1 - 3	„Hollandaise“ padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite	3 – 8 %
1 - 3	Tirštinimas: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu	3 – 8 %
3 - 5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieno šildytus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite	8 – 13 %
5 - 7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio	13 – 18 %
7 - 9	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių	18 – 25 %
7 - 9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų	18 – 25 %
9 - 12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite	25 – 45 %
12 - 13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite	45 – 64 %
14	Tinka virti vandeniui, virti makaronus, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje			100 %
P	Virti didelius kiekius vandens. Įjungtas galios valdymas.			

Galingumo funkcija tinka norint pašildyti didelį maisto kiekį.

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.
Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.



Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

- **Nedelsdami pašalinkite:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
 - **Kai prietaisas pakankamai atvės, pašalinkite šiuos nešvarumus:** kalkių nuosėdas, vandens, riebalų dėmes, blizgias metalo dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.
2. Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
3. Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimas	pataisymas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.		Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija Stop+Go.	Žr. skyrių „Naudojimo instrukcija“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir prietaisas išsijungia. Kai prietaisas yra išjungtas, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Prietaisas išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko  .	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neužsidega likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galios dydis yra toks pat, kaip ir automatinio įkaitinimo funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Įjungta galios valdymo funkcija.	Žr. skyrelį „Galios valdymas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jei reikia, didelius prikaistuvius dėkite ant antroje eilėje esančių kaitviečių.
Liečiant jutiklių laukus, negirdimas garso signalas.	Garso signalai išjungti.	Įjunkite signalus (žr. skyrių „Garso signalų išjungimas“).
Ekrane rodoma 	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Ekrane rodoma 	Veikia vaikų saugos įtaisas arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Naudojimo instrukcija“.
Ekrane rodoma 	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius.

Problema	Galimas	pataisymas
	Prikaistuvius neuždengia kryželio.	Visiškai uždenkite kryželį.
Užsidega [E] ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma [E], kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma [E4]	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvius užkaistas tuščias. Veikia apsaugos nuo kaitvičių perkaitimo ir automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvius, klaidos pranešimas išnyksta iš ekrano, bet likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvius pakankamai ataus ir žr. skyrelį „Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms“, ar jūsų prikaistuvius tinka prietaisui.

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą.

Įsitikinkite, ar tinkamai naudojate prietaisą. Jeigu ne, techninio aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

ĮRENGIMAS

**ĮSPĖJIMAS**

Žr. skyrių „Saugos informacija“.



Prieš įrengiant

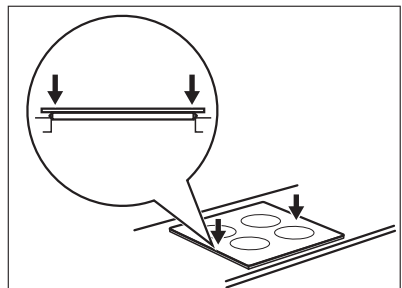
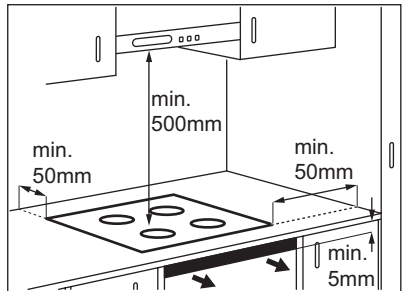
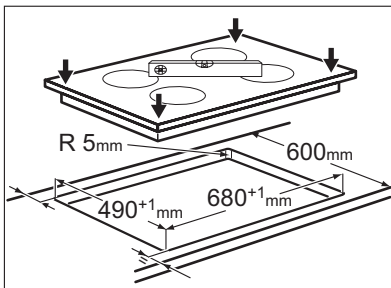
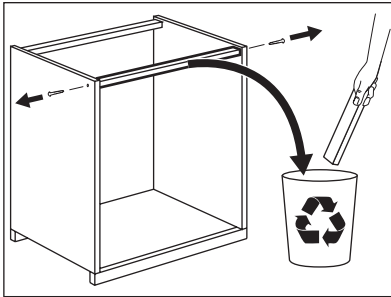
Prieš įrengiant prietaisą užrašykite informaciją iš techninių duomenų lentelės. Duomenų lentelę rasite prietaiso korpuso apačioje.

- Modelis
- PNC
- Serijos numeris.....

ĮMONTUOJAMI PRIETAISAI

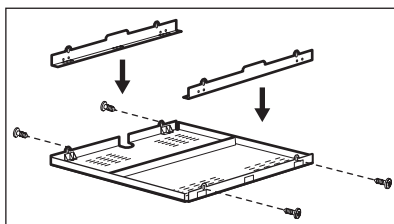
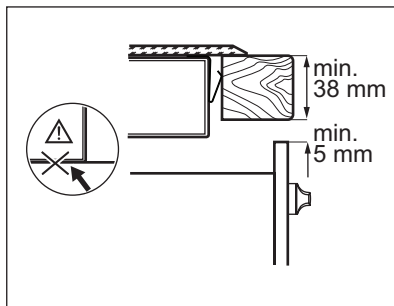
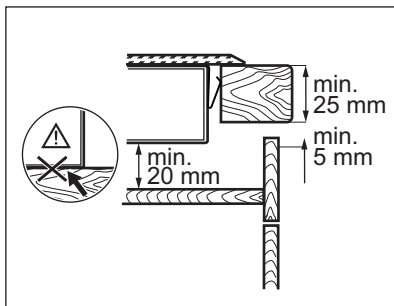
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

ĮRENGIMAS



ELEKTROS LAIDAS

- Prietaisas pateikiamas su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.



Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomas priedas¹⁾), 5 mm tarpas orui priekyje ir apsauginės grindys tiesiai po prietaisu yra nebūtinės. Jeigu prietaisas įrengiamas virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

¹⁾ Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

TECHNINĖ INFORMACIJA

Modell EHL7640FOK

Typ 58 GDD D4 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW





Kaitviečių galia

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Įjungta galinumo funkcija (W)	Didžiausia galinumo funkcijos trukmė (min.)	Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinysis galinis — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Dešinysis priekinis — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Kairysis galinis — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Kairysis priekinis — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji priklauso nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

APLINKOSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

СОДРЖИНА

БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ	19
ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ	21
СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА	23
ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ	27
НЕГА И ЧИСТЕЊЕ	30
РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ	31
МОНТАЖА	33
ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ	34
ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА	35

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.



Општи информации и совети



Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.



БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреда и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

БЕЗБЕДНОСТ НА ДЕЦАТА И ПОМАЛКУ ВЕШТИТЕ ЛИЦА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од задушување, повреда или траен инвалидитет.

- Не дозволувајте им на лица, вклучително и деца, со намалено физичко чувство, намалени ментални функции или недостаток на искуство и знаење, да го користат апаратот. Нивното ракување со апаратот мора да го надгледува или насочува лице одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Сите материјали за пакување чувајте ги настрана од дофат на деца.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, Ви препорачуваме да го активирате.

МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Залепете ги засечените површини со лепак за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното од апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе

спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.

- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното од апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Проверете дали просторот за вентилација од 5 mm помеѓу горната работна површина и предниот дел од апаратот долу е слободен. Гаранцијата не покрива штета која е причинета од немање на адекватен простор за вентилација.
- Температурата на долната страна од апаратот надминува 95°C. За да избегнете опасност пристапот под полицата е ограничен. Ако плотната не е монтирана над печката Ви препорачуваме да монтирате незапалива плоча за одделување под апаратот.

Поврзување на струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од пожар и електричен шок.

- Сите поврзувања со струја мора да бидат направени од квалификуван електричар.
- Пред секое поврзување бидете сигурни дека терминалот на апаратот не е активен.
- Бидете сигурни дека апаратот е точно инсталиран. Лабави и несоодветни приклучоци за струја и штекери можат да го прегреат терминалот.
- Бидете сигурни дека е монтирана заштитата од електричен шок.
- Внимавајте каблите да не го допираат апаратот или пак некој жежок сад за готвење, кога го поврзувате апаратот со блиските штекери.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Користете држач за олабавување на кабелот.
- Користете правилен кабел.
- Пазете да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Контакттирајте го сервисниот центар или електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за

струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

- Корустете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.

УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен далечински-контролен систем.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога имате контакт со вода.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Исклучувајте ги ринглите на „off“ по секоја употреба. Не се потпирајте на детекторот за тенџериња.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако на површината има пукнатина, извлечете го кабелот од струја за да спречите струен удар.
- Корисниците кои имаат вграден писмејкер треба да бидат на минимална далечина од 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од експлозија или пожар.

- Маснотиите и маслото кога се загреани може да испуштат запалива пареа. Држете го оганот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата којашто ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.

- Искористеното масло, коешто го содржат остатоците од храната, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото коешто се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не користете ги ринглите со празни садови или без нив.
- Не ставајте ја алуминиумската фолија на апаратот.
- Приборот за готвење направен од лиено железо, лиен алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стакло- керамиката. Секогаш кревајте ги овие предмети кога треба да ги преместувате на површината за готвење.

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Не користете вода во спреј или пареа за чистење на уредот.
- Исчистете го апаратот со навлежната мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.

ОТСТРАНУВАЊЕ



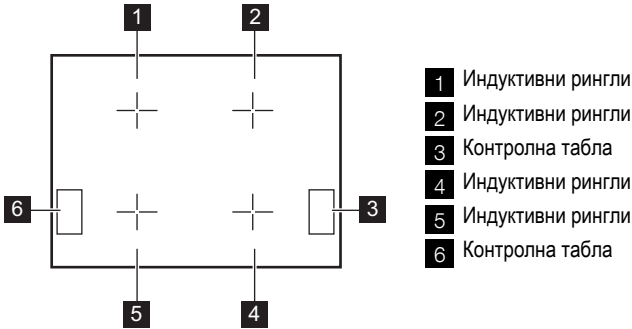
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од повреда или задушвање.

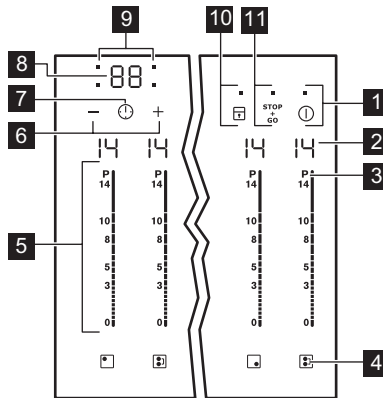
- Исклучете го апаратот од струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.

ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

ГЕНЕРАЛЕН ПРЕГЛЕД





ИЗГЛЕД НА КОНТРОЛНАТА ТАБЛА













Користете ги сензорските полиња за работа со апаратот. Екраните, показателите и звуците кажуваат која функција работи.

сензорско поле	функција
1	За да го вклучите и исклучите апаратот.
2	За поставување на поставките за топлина.
3	Активирање на енергетската функција.
4	Активирање на енергетската Премостување.
5	За поставување на поставките за топлина.
6	Го зголемува или намалува времето
7	Поставување на ринглата.
8	Го покажува времето во минути.

сензорско поле	функција
9 Временски показатели за ринглите	Покажува за која рингла го нагудувате времето.
10 	Ја заклучува/отклучува контролната табла.
11 	За да ја вклучите и исклучите STOP+GO функцијата.


ПРИКАЗ НА ПОСТАВКИТЕ ЗА ТОПЛИНА

Приказ	Опис
	Ринглата е деактивирана.
	Ринглата работи.
	Функцијата ^{STOP} _{GO} работи.
	Функцијата Автоматско загревање работи.
	Енергетската функција работи.
	Дошло до грешка.
	OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекори): продолжува со готвење / останува загреано / преостаната топлина.
	Функцијата Заклучување/безбедност на деца работи.
	Садот е несоодветен или премал или нема сад на ринглата.
	Функцијата Автоматското исклучување работи.

ОРТИHEAT CONTROL (ПОКАЗАТЕЛ ЗА ПРЕОСТАНАТА ТОПЛИНА ВО 3 ЧЕКОРИ):



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

 Опасност од изгореници поради преостаната топлина!

OptiHeat Control го покажува нивото на преостанатата топлина. Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина директно на дното на садовите за готвење. Стакло-керамиката се затоплува од топлината на садовите за готвење.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

АКТИВИРАЊЕ И ДЕАКТИВИРАЊЕ

Допрете го **1** секунда за да го вклучите или да го исклучите апаратот.

АВТОМАТСКО ИСКЛУЧУВАЊЕ

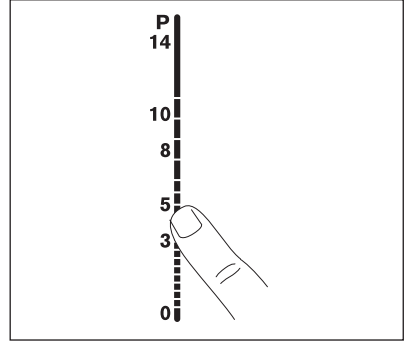
Функцијата автоматски го исклучува апаратот ако:

- Сите рингли се исклучени (**0**).
- Не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте го вклучиле апаратот.
- Ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди, (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал неколку пати и апаратот се деактивира. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- Апаратот станува премногу жежок (на пр., ако некој сад преврие и се исуши). Ринглата мора да се излади пред повторно користење на апаратот.
- Користите несоодветни садови. Символот **F** се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- Не ја исклучувате ринглата или не ја менувате јачината на греењето. По одредено време се пали **□** и апаратот се исклучува. Видете подолу.
- Врската помеѓу јачината на топлината и времето на функцијата на Автоматско исклучување:

- **□** , **1** - **3** — 6 часа
- **4** - **7** — 5 часа
- **8** - **9** — 4 часа
- **10** - **14** — 1,5 часа

НАГОДУВАЊЕ НА ЈАЧИНАТА НА ТОПЛИНАТА

Допрете ја контролната лента кај саканата јачина. Сменете ја нагоре или надолу, ако е потребно. Не отпуштајте додека не ја постигнете потребната јачина.



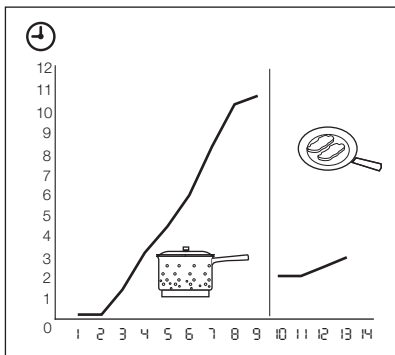
ФУНКЦИЈАТА ПРЕМОСТУВАЊЕ

Функцијата Премостување поврзува две рингли и тие работат како една. Прво поставете ја поставката за јачина на топлината на едната рингла. За да ја активирате функцијата Премостување за левата/десната рингла допрете **⊕** / **⊖**. За да ја поставите или промените поставката за јачина на топлината, добрете еден од левите/десни контролни сензори. За да ја исклучите функцијата Премостување допрете го **⊕** / **⊖**. Ринглите работат независно.

АВТОМАТСКО ЗАГРЕВАЊЕ

Може да го добиете неопходното нагдување за загревање за пократко време ако ја активирате функцијата Автоматско загревање. Оваа функција на некое време ја подесува највисоката температура (погледнете ја илустрацијата), а потоа ја намалува до потребната топлина. За да ја стартувате функцијата Автоматско загревање за ринглата:

1. Допрете го **P** (**P**) засветува на екранот).
2. Веднаш допрете ја потребната поставка за загревање. После 3 секунди **R** се појавува на екранот. За да ја исклучите функцијата сменете го нагдувањето за загревање.

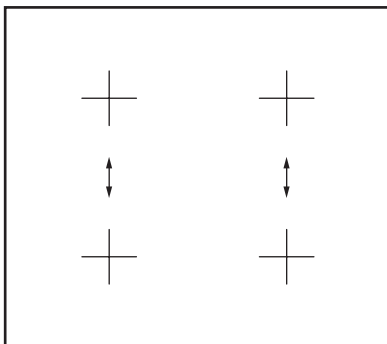


ЕНЕРГЕТСКА ФУНКЦИЈА

Енергетската функција обезбедува поголема моќ за индукциските рингли. Енергетската функција може да биде вклучена одреден временски период (видете го поглавјето Технички информации). После тоа, индукциската рингла автоматски се враќа на најголемата поставка за јачината на топлината. За да ја вклучите, допрете го **P**, **P** се пали. За да деактивирате подесете ги поставките за јачина.

УПРАВУВАЊЕ СО ЕНЕРГИЈАТА

Уредот за управување со енергијата ја дели енергијата помеѓу две рингли во пар (погледнете ја илустрацијата). Енергетската функција ја зголемува моќноста на максималното ниво за една рингла во парот. Моќноста на втората рингла автоматски се намалува. Приказот за јачината на топлината за на малената рингла се менува меѓу двете нивоа.



ТАЈМЕР

Програматор за одбројување

Користете го програматорот за одбројување за да одредите колку време ќе работи ринглата само за ова едно готвење.

Поставете го програматорот за одбројување откако ќе одберете рингла.

Јачината можете да ја нагодите пред или по нагодување на тајмерот.

- **За да ја поставите ринглата:** допирајте го неколкупати сè додека показателот за неопходната рингла не се запали.
- **За вклучување на Тајмерот за одбројување:** допрете го **+** на програматорот за да го одредите времето (**00 - 99** минути). Кога контролната светилка на ринглата започнува да трепка побавно, времето се одбројува.
- **За да го видите преостанатото време:** поставете ја ринглата со . Контролната светилка на ринглата започнува да трепка побрзо. Екранот го покажува преостанатото време.
- **За вклучување на Тајмерот за одбројување:** поставете ја ринглата со . Допрете го **+** или **-**.
- **За да го исклучите тајмерот:** поставете ја ринглата со . Допрете го **-**. Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Контролната светилка на ринглата се гаси. За исклучување може да ги допрете **+** и **-** истовремено.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка **00**. Ринглата се исклучува.

- **За да го запрете звукот:** допрете го .

CountUp Timer (Тајмер за броење).

Користете го CountUp Timer за да следите колку долго работи ринглата.

- **Избор на рингла (ако работи повеќе од 1 рингла):** допирајте го повторно и повторно додека показателот на неопходната рингла не се запали.
- **За активирање CountUp Timer:** допрете **-** на тајмерот **UP** се пали. Кога контролната светилка на ринглата започнува да трепка побавно, времето се одбројува. Приказот се менува меѓу **UP** и избројаното време (минути).

- **За да видите колку долго работи ринглата:** поставете ја ринглата со . Контролната светилка на ринглата започнува да трепка побрзо. Екранот го покажува времето на работа на ринглата.
- **За да го исклучите CountUp Timer:** поставете ја ринглата со и допрете го или за да го деактивирате тајмерот. Контролната светилка на ринглата се гаси.

Програматор за одбројување

Тајмерот можете да го користите и за **програматор за одбројување** кога ринглата не работи. Допрете го . Допрете го или на тајмерот за да го поставите времето. Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка .

- **За да го запрете звукот:** допрете го .

STOP+GO

Функцијата ги поставува сите рингли што работат на најниска јачина на топлината () .

Кога работи , не можете да ја смените поставката за јачината.

Функцијата не ја запира функцијата на тајмерот.

- **За да ја вклучите** оваа функција допрете го . Се пали симболот .
- **За да ја исклучите** оваа функција допрете го . Се вклучува јачината која претходно сте ја поставиле.

ЗАКЛУЧУВАЊЕ

Кога ринглите работат, можете да ја заклучите контролната табла, но не . Тоа спречува случајна промена на поставката на јачината. Прво поставете ја јачината.

За да ја вклучите оваа функција, допрете го . Симболот се пали во траење од 4 секунди.

Тајмерот останува вклучен.

За да ја исклучите оваа функција, допрете го . Се вклучува јачината којашто претходно сте ја поставиле.

Ако го исклучите апаратот, се исклучува и оваа функција.

КОРИСТЕЊЕ НА БЕЗБЕДНОСНИОТ УРЕД ЗА ДЕЦА

Оваа функција спречува случајно вклучување на апаратот.

За активирање на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со . **Не нагудувајте ја јачината на топлината.**
- Допрете го во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со .

За деактивирање на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со . **Не нагудувајте ја јачината на топлината.** Допрете го во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со .

За да го презапишете уредот за безбедност на децата само за едно време на готвење

- Вклучете го апаратот со . Се пали симболот .
- Допрете го во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со апаратот.
- Кога ќе го исклучите апаратот со , безбедносниот уред за деца повторно работи.

OFFSOUND CONTROL (ДЕАКТИВИРАЊЕ И АКТИВИРАЊЕ НА ЗВУЧНИТЕ СИГНАЛИ)

Деактивирање на звучните сигнали

Исклучете го апаратот.

Допрете го во траење од 3 секунди.

Екраните се палат и се гасат. Допрете го во траење од 3 секунди. Се пали , звукот е вклучен. Допрете го , се пали , звукот е исклучен.


Кога е вклучена оваа функција, звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:



- го допирате .
- програматорот за одбројување се намалува



- Тајмерот за одбројување се спушта надолу
- сте ставиле нешто на контролната табла.

Активирање на звучните сигнали

Исклучете го апаратот.

Допрете го  во траење од 3 секунди.

Екраните се палат и се гасат. Допрете го  во траење од 3 секунди. Се пали  бидејќи

звукот е исклучен. Допрете го , се пали 

. Звукот е вклучен.

ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ



ИНДУКЦИСКИ РИНГЛИ

Кај индукциските рингли се создава силно електро-магнетно поле кое создава топлина во садот многу брзо.

САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ ЗА ИНДУКЦИСКИ РИНГЛИ



Користете ги индукциските рингли со соодветни садови за готвење

Материјал за садови за готвење

- **правилно:** лиено железо, емајлиран челик, не рѓосувачки челик, дно направено од повеќе слоеви (со правилна ознака од производителот).
- **непогодни:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Правилни садови за готвење за индукциска површина за готвење се ако ...

- ... малку вода зоврива многу бргу на ринглата поставена на најголемата јачина..
- ... магнетот го привлекува дното на садот.



Дното на садот мора да доволно дебел и рамен.

УПОТРЕБА НА РИНГЛИТЕ



ВНИМАНИЕ

Ставете го садот за готвење на крстот кој се наоѓа на површната на која готвите. Целосно прекријте го крстот. Магнетскиот дел на дното на садот мора да биде минимум 125 mm. Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот. Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено.

ЗВУЦИ ВО ТЕКОТ НА РАБОТАТА

Ако слушате

- звук на пукање: садот е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: користите една или повеќе рингли на голема јачина и садовите се направени од различни материјали (сендвич конструкција).

- сунеење: користите високи енергетски нивоа.
- кликање: се јавува електрично прекинување.
- сиктење, бруеење: работи вентилаторот.

Звучите се нормални и не се знак за неисправност на апаратот.

ШТЕДЕЊЕ ЕНЕРГИЈА



Како да заштедите енергија

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Садовите за готвење треба да се ставаат на ринглата пред вклучувањето.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.



Ефикасност на ринглата

Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со помал дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата. За големината минималните дијаметри видете го поглавјето Технички податоци.

ЌОКO TIMER (ЕКО ТАЈМЕР)



За да заштедите енергија, грејачот на ринглата се исклучува порано од сигналот на програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на подесеност на топлината и времето на готвење.

ПРИМЕРИ НА УРЕДИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Врската помеѓу поставката за јачина на топлина и потрошувачката на енергија на ринглата не е линеарна. Кога ќе ја зголемите јачината на топлината пропорционално не се зголемува потрошувачката на електрична енергија на ринглата. Тоа значи дека ринглата со средна јачина на топлина користи помалку од половина на нејзината моќност.



Податоците во табелата се само препорака.

Постава за јачина на топ лина	Употребувајте го за:	Време	Совети	Минимална потрошувачка на електрична енергија
1	Чувајте ја топла храната што ја готвите	по потреба	Ставете капак на садовите за готвење	3 %
1 - 3	Холандски сос, топење: путер, чоколада, желе	5 - 25 минути	Мешајте од време на време	3 – 8 %
1 - 3	Зацврстување: пенести омлети, пржени јајца	10 - 40 минути	Гответе поклопено	3 – 8 %
3 - 5	Готвење ориз и рецепти со млеко, подгревање готови јадења	25 - 50 минути	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко во дел од готвењето	8 – 13 %
5 - 7	Зеленчук, риба, месо готвени на пареа	20 - 45 минути	Додадете неколку супени лажици течност	13 – 18 %
7 - 9	Барени компири	20 - 60 минути	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компир	18 – 25 %
7 - 9	Готвење големи количества храна, чорби и супи	60 - 150 минути	До 3 литри течност плус состојките	18 – 25 %
9 - 12	Благо пржење: шницли, стекови, котлети, кофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни	колку што е неопходно	Превртете на половина време	25 – 45 %
12 - 13	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови	5 - 15 минути	Превртете на половина време	45 – 64 %
14	Зовривање големи количини вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за тава), помфрит во многу масло			100 %
P	Зовривање на големи количини вода. Заштедната на електрична енергија е активирана.			

Енергетската функција е погодна за загревање големи количества вода.

Информации за акриламиди

ВАЖНО Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб), акриламидите може да претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски

температури и да не ја прелечувате храната премногу.

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистете го апаратот по секоја употреба.
Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.



Гребаници или темни дамки на стакло-керамичката површина немаат влијание на работата на апаратот.

За да ја отстраните нечистотијата:

1. – **Веднаш отстранете:** растопена пластика, пластична фолија и храна со шеќер. Во спротивно нечистотијата може да предизвика оштетување кај апаратот. Употребувајте специјално стругало за стакло . Ставете го стругалото за стаклена површина под прецизен агол и движете го сечивото по површината.
– **Отстранете откако апаратот е доволно изладен:** остатоци од бигор, прстени од вода, дамки од мрснотија, сјајни метални дамки. Употребувајте специјално средство за чистење стакло-керамика или нерѓосувачки челик.
2. Чистете го апаратот со влажна крпа и малку детергент.
3. На крајот, **избришете го апаратот со чиста сува крпа.**

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можни	Решение
Не можете да го вклучите апаратот или да ракувате со него.		Вклучете го апаратот повторно и нагодете го поставувањето на температурата за помалку од 10 секунди.
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Функцијата Stop+Go работи.	Погледнете во поглавието "Упатства за ракување".
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и апаратот се деактивира. Се огласува звучен сигнал кога апаратот се исклучува.	Сте покриле едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Апаратот се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Тргнете го предметот од сензорското поле.
Показателот за преостанатата топлина не се вклучува.	Ринглата не е жешка затоа што работела кратко време.	Ако ринглата којашто работи не е доволно жешка подолго време, јавете се во сервис.
Функцијата за Автоматско загревање не работи.	Површината за готвење е жешка.	Дозволете ринглата да се излади доволно.
	Нагодена е највисоката температура.	Поставката за највисока температура и функцијата за автоматско загревање имаат иста јачина.
Поставката за јачина на топлината се менува помеѓу две нивоа.	Вклучено е управувањето со енергијата.	Видете во "Управување со струјата".
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садовите се преголеми или сте ги ставиле премногу блиску до контролите.	Ставајте ги големите садови за готвење на задните рингли, ако е потребно.
Нема сигнал кога ќе ги допрете сензорските копчиња на таблата.	Сигналите се исклучени.	Вклучете ги сигналите (видете во "Контрола за исклучување на звукот").
Се пали 	Вклучено е Автоматското исклучување.	Исчлукете го и повторно вклучете го апаратот.
се пали 	Уредот за заштита на деца или Бравата е во функција.	Погледнете во поглавието "Упатства за ракување".

Проблем	Можни	Решение
се пали F	На ринглата нема садови за готвење.	Ставете садови за готвење на ринглата.
	Несоодветни садови за готвење.	Користете соодветни садови за готвење.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете садови за готвење со соодветни димензии.
	Садот за готвење не го покрива крстот.	Целосно прекријте го крстот.
E и број се вклучуваат.	Има грешка во апаратот.	Исклучете го апаратот од струја извесно време. Исклучете ја струјата од главната табла. Повторно поврзете. Ако повторно се запали E , обратете се во сервисниот центар.
се пали E4	Настанала грешка во апаратот бидејќи садот за готвење вршел на суво. Заштитата од прегревање за ринглите и Автоматското исклучување работат.	Исклучете го апаратот. Извадете ги жешките садови за готвење. По околу 30 секунди, повторно вклучете ја ринглата. Ако садот за готвење бил проблем, пораката за грешка се губи од екранот, но показателот за преостаната топлина може да остане. Оставете го садот за готвење да се олади и видете во “Садови за готвење за индукциски рингли” за да видите дали садот за готвење е компатибилен со апаратот.

Ако сте се обиделе со сите погоре наведени решенија и сепак не можете да го отстраните проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во службата за односи со корисниците. Наведете ги податоците од плочката со спецификации, троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на плочата за готвење) и пораката за грешка која се пали.

Погрижете се да ракувате со апаратот правилно. Ако неправилно сте ракувале со уредот, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.



Пред монтажа

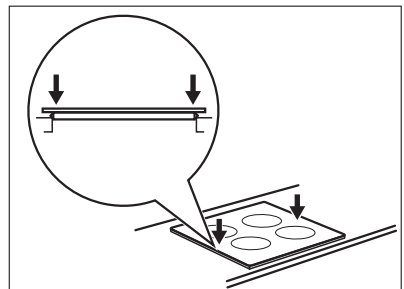
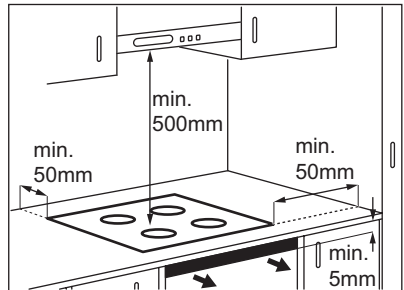
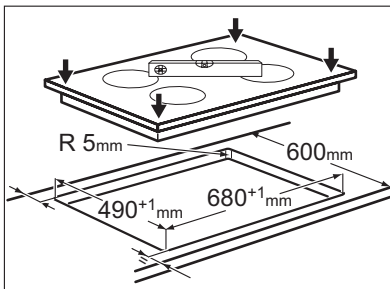
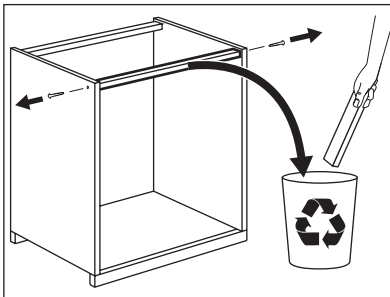
Пред да го монтирате апаратот, прочитајте ги сите информации кои се наоѓаат на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

- Модел
- Број на производ (PNC)
- Сериски број (S.N.)

ВГРАДЕНИ АПАРАТИ

- Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во

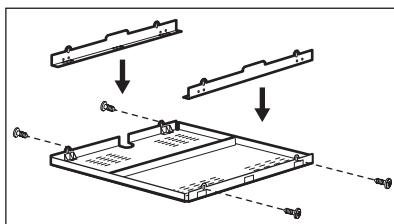
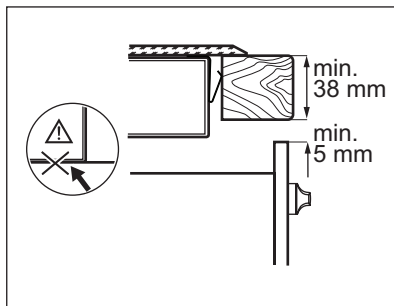
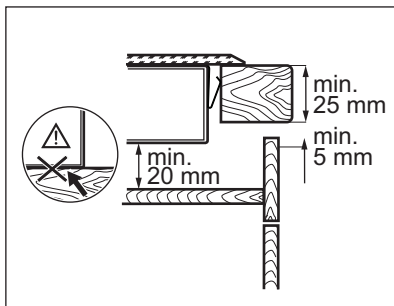
КОМПЛЕТ



соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

ПОВРЗЕН КАБЕЛ

- Апаратот се испорачува со кабел за струја.
- Заменете го оштетениот кабел со специјален кабел (тип H05BB-F Tmax 90°C; или подобар). Обратете се во локалниот сервисен центар.



Ако ја користите заштитната кутија (дополнителен додаток¹⁾), преден воздушен млаз од 5 mm и заштитен под директно под апаратот не се потребни. Не можете да ја користите заштитната кутија ако го монтирате апаратот над печката.

¹⁾ Додатокот заштитна кутија може да не е достапен во некои земји. Ве молиме да го контактирате Вашиот локален дистрибутер.

ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Modell EHL7640FOK

Typ 58 GDD D4 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Моќност на ринглите


Рингла	Минимална моќност (Максимална поставка за јачина на топлината) [W]	Активирана е енергетската функција [W]	Максимално времетраење на енергетската функција [минути]	Минимална вредност на дијаметар на садови за готвење [mm]
Десна задна — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Десна предна — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Лева задна — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125


Рингла	Минимална моќност (Максимална поставка за јачина на топлината) [W]	Активирана енергетската функција [W]	Максимално времетраење на енергетската функција [минути]	Минимална вредност на дијаметар на садови за готвење [mm]
Лева предна — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Моќноста на ринглите може да биде различна со мали разлики од податоците во табелата.

Се менува според материјалот и димензиите на садите за готвење.

ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски

апарати. Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

SPIS TREŚCI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	37
OPIS URZĄDZENIA	40
CODZIENNA EKSPLOATACJA	42
PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	46
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	49
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	50
INSTALACJA	52
DANE TECHNICZNE	53
OCHRONA ŚRODOWISKA	54

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Używając je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH RUCHOWYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Nie wolno pozwalać obsługiwać tego urządzenia osobom, w tym również dzieciom, o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych albo osobom bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim poinstruowaniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.

- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W przypadku instalacji urządzenia nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby możliwy był obieg powietrza.
- Pozostawić 5 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Temperatura na spodzie urządzenia może przekraczać 95°C. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy ograniczyć dostęp do tej części urządzenia. Jeśli płyta grzejna nie jest instalowana nad piekarnikiem, zaleca się zamontowanie pod urządzeniem niepalnego panelu oddzielającego.

Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przed podłączeniem przewodów należy upewnić się, że listwa zasilania elektrycznego urządzenia nie jest pod napięciem.
- Upewnić się, że urządzenie prawidłowo zainstalowano. Luźne lub nieprawidłowe połączenie gniazda i wtyczki może być przyczyną przegrzania zacisków.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Po podłączeniu urządzenia do pobliskiego gniazda przewody elektryczne nie mogą dotykać urządzenia ani gorących naczyń.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodów elektrycznych.

- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych i styczników.
- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesienia obrażeń ciała, oparzenia lub porażenia prądem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- W przypadku zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem lub eksplozją.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczать do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczать do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyńmi.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

UTYLIZACJA



OSTRZEŻENIE!

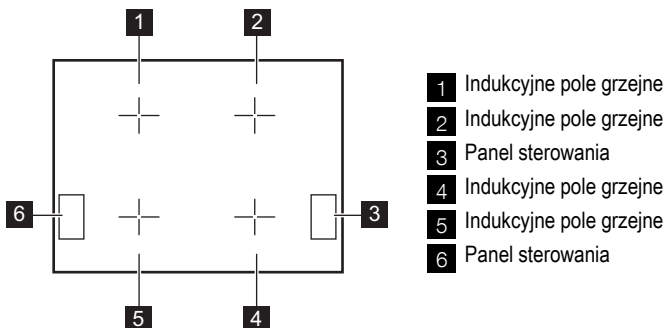
Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

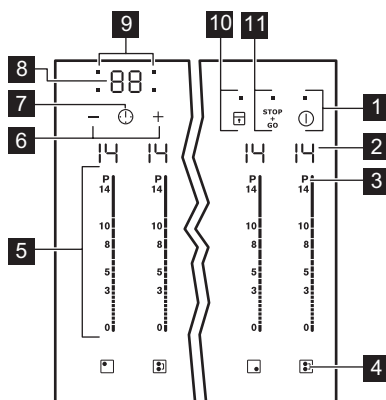
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.

OPIS URZĄDZENIA

WIDOK URZĄDZENIA





UKŁAD PANELU STEROWANIA
















Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

pole czujnika	funkcja
1	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawianie mocy grzania.
3 P	Włączanie funkcji Power.
4	Włączanie funkcji Bridge.
5 Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
6 + / -	Przedłużanie lub skracanie czasu.
7	Wybór pola grzejnego.
8 Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.

	pole czujnika	funkcja
9	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola grzejnego został ustawiony czas.
10		Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
11		Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.




WSKAZANIA USTAWIEŃ MOCY GRZANIA

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
 - 	Pole grzejne jest włączone.
	Włączona jest funkcja $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$.
	Włączona jest funkcja automatycznego podgrzewania.
	Włączona jest funkcja Power.
 + cyfra	Wystąpiła usterka.
 /  / 	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): trwa gotowanie/ podtrzymywanie temperatury /ciepło resztkowe.
	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia/zabezpieczenia przed dziećmi.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.

OPTIHEAT CONTROL (3-STOPNIOWY WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO):



OSTRZEŻENIE!

 \  \  Zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym!

OptiHeat Control wskazuje poziom ciepła resztkowego. Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło wymagane do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZENIE

Dotknąć **1** przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

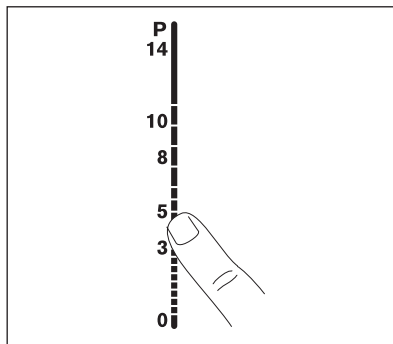
SAMOCZYNNE WYŁĄCZENIE

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (**0**).
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Pojawia się symbol **F**, a po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie pojawia się **□** i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniami mocy grzania a czasem samoczynnego wyłączenia:
 - **□**, **1** - **3** — 6 godzin
 - **4** - **7** — 5 godzin
 - **8** - **9** — 4 godziny
 - **10** - **14** — 1,5 godziny

USTAWIENIE MOCY GRZANIA

Dotknąć pasek regulacji w danym miejscu mocy grzania. Zmienić wartość w górę lub w dół, jeśli jest to konieczne. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania.



FUNKCJA BRIDGE

Funkcja Bridge łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne.

W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję Bridge dla pól grzejnych po lewej/prawej stronie, należy dotknąć **□** / **□**.

Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej/prawej stronie.

Aby wyłączyć funkcję Bridge, należy dotknąć **□** / **□**. Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

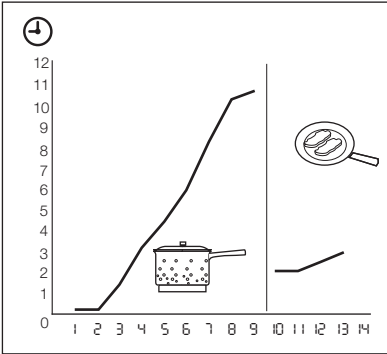
AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.

Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć **P** (na wyświetlaczu pojawi się **P**).
2. Szybko dotknąćżądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się **R**.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

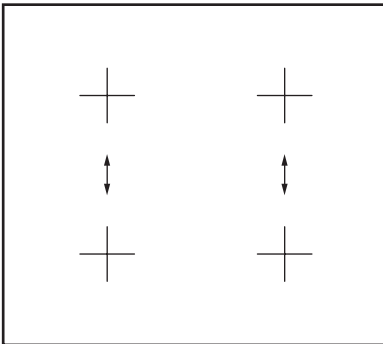


FUNKCJA POWER

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne”). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć **P** — wyświetli się **P**. Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

ZARZĄDZANIE ENERGIA

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Moc drugiego pola grzejnego zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.







ZEGAR

Wyłącznik czasowy


Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu pracy każdego pola grzejnego tylko podczas aktualnego grzania.

Wyłącznik czasowy należy ustawić po wybraniu pola grzejnego.

Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.


- **Aby ustawić pole grzejne:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć wyłącznik czasowy:** dotknąć **+** zegara, aby ustawić czas (**00** – **99** minut). Gdy wskaźnik pola grzejnego zaczyna migać wolno, rozpoczyna się odliczanie czasu.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.
- **Aby zmienić ustawienie wyłącznika czasowego:** ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć **+** lub **-**.
- **Aby wyłączyć wyłącznik czasowy:** ustawić pole grzejne za pomocą . Dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejsza się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie. Aby wyłączyć tę funkcję, można też równocześnie dotknąć **+** i **-**.





Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać **00**. Pole grzejne jest wyłączone.

- **Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .





CountUp Timer (stoper)

Funkcja CountUp Timer służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

- **Aby ustawić pole grzejne (jeśli włączone jest więcej niż jedno pole grzejne):** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć funkcję CountUp Timer:** dotknąć symbolu **—** zegara; wyświetli się **LjP**. Gdy wskaźnik pola grzejnego zacznie wolno migać, rozpocznie się naliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między **LjP** a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).



- **Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz pokazuje czas pracy pola grzejnego.
- **Aby wyłączyć CountUp Timer:** ustawić pole grzejne dotykając , a następnie dotknąć  lub , aby wyłączyć zegar. Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.


Minutnik


Gdy pola grzejne nie są włączone, zegara można używać jako **minutnika**. Dotknąć . Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .




- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .

STOP+GO


Funkcja  służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejných na najniższą moc grzania (.

Gdy działa funkcja , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.



Funkcja  nie blokuje funkcji zegara.


- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu . Pojawi się symbol .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

BLOKADA

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się symbol . Zegar pozostanie włączony.





Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć . Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.





BLOKADA URUCHOMIENIA

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.





Włączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając . **Nie ustawić mocy grzania.**
- Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając .

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając . **Nie ustawić mocy grzania.** Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając .






Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas gotowania

- Włączyć urządzenie dotykając . Zaświeci się symbol .
- Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie  blokada uruchomienia zostanie przywrócona.


OFFSOUND CONTROL (WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE DŹWIĘKU)

Wyłączanie dźwięku

Wyłączyć urządzenie.




Dotknąć symbolu  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się  i włączy się sygnał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się , wyłączy się sygnał dźwiękowy.



Gdy ta funkcja jest aktywna, emitowane są dźwięki jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu symbolu 
- po zakończeniu odliczania minutnika
- wyłącznik czasowy wyłącza się
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

Włączanie dźwięków

Wyłączyć urządzenie.

Dotknąć symbolu  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się , ponieważ wyłączył się syg-

nał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się .
Rozlega się sygnał dźwiękowy.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.

NACZYNIA DO INDUKCYJNYCH PÓL GRZEJNYCH



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli...

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu ustawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc,
- ... magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

KORZYSTANIE Z PÓL GRZEJNYCH



UWAGA

Ustawić naczynie na krzyżyku znajdującym się na polu grzejnym, na którym odbywa się gotowanie. Zakryć cały krzyżyk. Magnetyczna część dna naczynia musi mieć średnicę minimum 125 mm. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.

ODGŁOSY PODCZAS OGRZEWANIA

Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a

naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

OSZCZĘDZANIE ENERGII



Jak oszczędzać energię

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.



Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna przejmuje tylko część energii generowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

ÓKO TIMER (ZEGAR EKO)



W celu zapewnienia oszczędności energii, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ


Zależność między ustawieniem mocy grzania a zużyciem energii elektrycznej przez pole grzejne nie jest liniowa.

Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia zużycia energii elektrycznej przez pole grzejne.

Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Us-ta-wie-nie mo-cy grza-nia	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Znamionowe zużycie energii elektrycznej
 1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 3	Sos holenderski, roztopienie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 8 %
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 8 %
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	8 – 13 %
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	13 – 18 %
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	18 – 25 %
7 - 9	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	18 – 25 %
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	25 – 45 %
12 - 13	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
P	Gotowanie dużej ilości wody. Włączona jest funkcja zarządzania energią.			

Do podgrzewania dużych ilości wody najlepiej nadaje się funkcja Power.

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić

zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.






Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesunąć po niej ostrzem.
 - **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu mniej niż 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja Stop +Go.	Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkownika”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Po wyłączeniu urządzenia rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłączy się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeśli pole grzejne było używane wystarczająco długo, aby się rozgrzać, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest gorące.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub zostało ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe (patrz „Wyłączanie dźwięku sterowania”).
Wyświetla się 	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się 	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkownika”.
Wyświetla się 	Na polu grzejnym nie ma żadnych naczyń.	Postawić naczynie na polu grzejnym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.
	Naczynie nie zakrywa krzyżka.	Zakryć cały krzyżyk.
Wyświetla się [E] oraz cyfra.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskaźnik [E] pojawi się ponownie, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Wyświetla się [E4]	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ doszło do wygotowania się zawartości naczynia. Zdziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po około 30 sekundach ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych” sprawdzić, czy jest ono odpowiednie.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej, składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było używane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.

- Model
- Numer produktu
- Numer seryjny

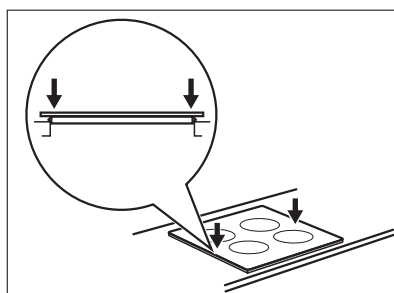
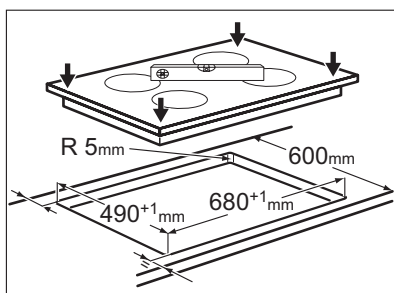
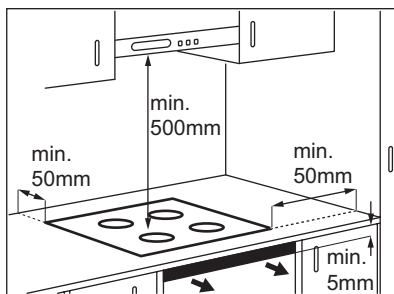
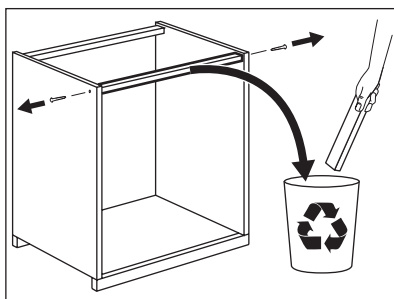
URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

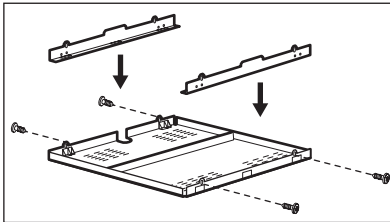
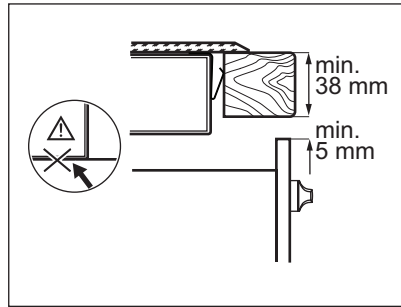
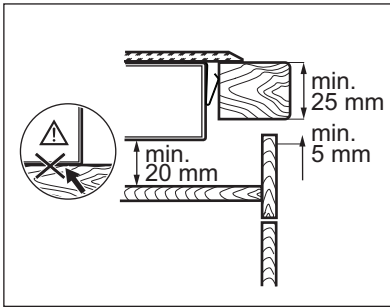
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szaf-

kach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości T_{max} 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.





W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe¹⁾) nie ma konieczności pozostawienia 5 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem. W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

¹⁾ Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

DANE TECHNICZNE

Modell EHL7640FOK
 Typ 58 GDD D4 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW


Moc pól grzejnych


Pole grzejne	Moc nominalna (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Prawe przednie — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Lewe tylne — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Lewe przednie — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany

te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko

naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	56
DESCRIEREA PRODUSULUI	58
UTILIZAREA ZILNICĂ	60
SFATURI UTILE	63
ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	65
DEPANARE	66
INSTALAREA	68
INFORMAȚII TEHNICE	69
PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	70

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.



INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

SIGURANȚA COPILOR ȘI A PERSOANELOR VULNERABILE



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.

INSTALAREA



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un material pentru sigilare pentru ca umezeala să nu cauzeze umflarea.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu

vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 5 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.
- Temperatura părții inferioare a aparatului depășește 95°C. Pentru a evita orice pericol, restricționați accesul sub acesta. Dacă plita nu este montată deasupra unui cuptor, vă recomandăm să montați un panou de separare ignifug sub aparat.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Înainte de a realiza fiecare legătură verificați dacă alimentarea cu curent a aparatului este deconectată.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Conectori slabi sau nepotrivii pot supraîncălzi borna.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Nu permiteți conexiunilor electrice să atingă aparatul sau vasele fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză din apropiere.
- Nu permiteți încălcirea conexiunilor electrice.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

MOD DE UTILIZARE



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit. Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu pacemaker trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comenzi.

- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

ARUNCAREA LA GUNOI



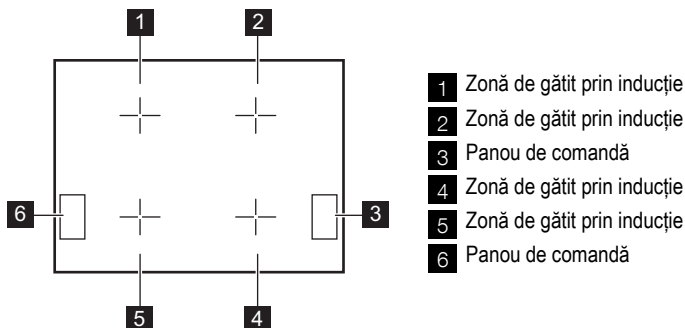
AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

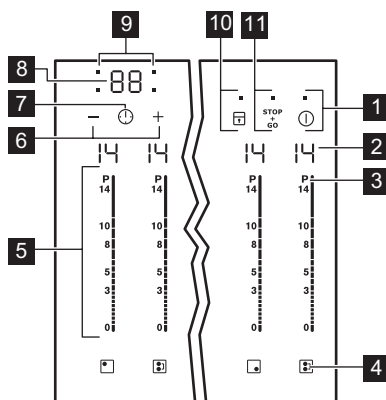
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și aruncați-l.

DESCRIEREA PRODUSULUI

PREZENTARE GENERALĂ





CONFIGURAȚIA PANOULUI DE COMANDĂ







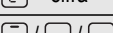





Pentru a utiliza aparatul folosiți câmpurile cu senzori. Ecranele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp sensor	Funcția
1 ⓘ	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2 Afișaj nivel de căldură	Arată nivelul de căldură.
3 P	Pentru a activa funcția Putere.
4 [Punte]	Pentru a activa funcția Punte.
5 O bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
6 +/-	Pentru a crește sau descrește durata.
7 ⓘ	Pentru a alege zona de gătit.
8 Afișajul cronometrului	Arată timpul în minute.

Câmp senzor	Funcția
9	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit
10	 Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
11	 Pentru activarea și dezactivarea funcției STOP +GO.




SIMBOLURI AFIȘATE PENTRU NIVELURILE DE GĂTIT

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează
	Funcția $\text{STOP} + \text{GO}$ este activă.
	Funcția Încălzirea automată este activă.
	Funcția Putere este activă.
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicatorul de căldură reziduală cu 3 trepte): continuă gătirea / păstrează cald / căldură reziduală.
	Funcțiile Blocare/Dispozitiv de siguranță pentru copii sunt active.
	Nu este un vas adecvat sau este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Funcția Oprire automată este activă.

OPTIHEAT CONTROL (INDICATORUL DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ CU 3 TREPTE)



AVERTIZARE

 \  \  Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

OptiHeat Control indică nivelul căldurii reziduale. Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura a vaselor.













UTILIZAREA ZILNICĂ

ACTIVAREA ȘI DEZACTIVAREA

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

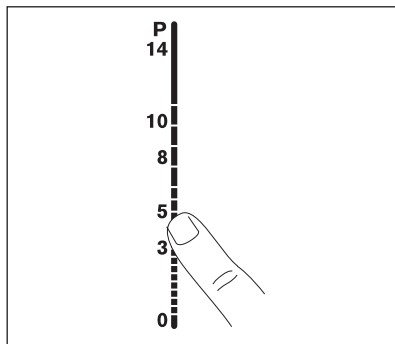
OPRIREA AUTOMATĂ

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate ().
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, așteptați să se răcească zona de gătit.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul  , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de putere. După un timp se aprinde  , iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
 -  ,  -  — 6 ore
 -  -  — 5 ore
 -  -  — 4 ore
 -  -  — 1,5 ore

NIVELUL DE CĂLDURĂ



Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură. Modificați în sus sau în jos, dacă este necesar. Nu eliberați înainte de a atinge nivelul de căldură corect.





FUNCȚIA PUNTE

Funcția Punte conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.



Pentru a activa funcția Punte pentru zonele de gătit stânga/dreapta atingeți  /  . Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă din stânga/dreapta.

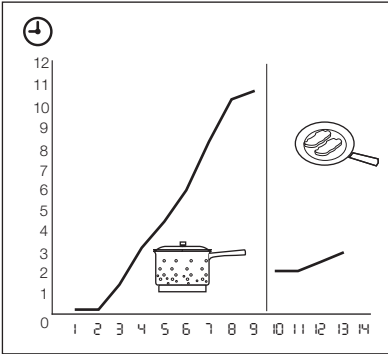
Pentru a opri funcția Punte atingeți  /  . Zonele de gătit funcționează independent.

ÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ

Puteți obține nivelul de încălzire dorit într-un timp mai scurt, dacă activați funcția încălzire automată. Această funcție activează încălzirea pe nivelul maxim, un anumit timp (vezi graficul) și apoi scade la nivelul necesar.

Pentru pornirea funcției de încălzire automată pentru o zonă de gătit:

1. Atingeți **P** ( se aprinde pe afișaj).
2. Atingeți imediat nivelul de căldură necesar. După 3 secunde  se aprinde pe afișaj. Pentru a dezactiva funcția, schimbați nivelul de căldură.

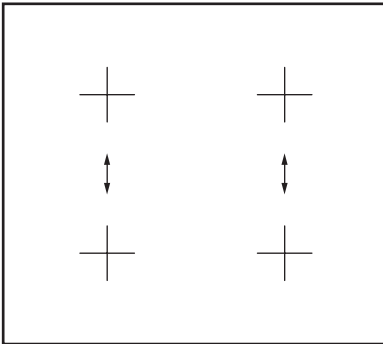


FUNCȚIA PUTERE

Funcția Putere oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Funcția Putere poate fi activată pentru o perioadă de timp limitată (consultati capitolul Informații tehnice). Ulterior, zona de gătit prin inducție trece automat înapoi la nivelul maxim de căldură. Pentru activare, atingeți **P**, **P** se aprinde. Pentru dezactivare, schimbați nivelul de gătit.

SISTEMUL DE CONTROL AL NIVELULUI PUTERII

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche. Nivelul puterii celei de-a doua zone este redus automat. Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



CRONOMETRU

Cronometru

Utilizați Cronometrul pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit.

Setați cronometrul după selectarea zonei de gătit.

Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Alegerea zonei de gătit:** atingeți în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea cronometrului:** atingeți de la cronometru pentru a seta timpul (- minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.
- **Pentru modificarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți sau .
- **Pentru dezactivarea cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la . Indicatorul zonei de gătit se stinge. Pentru a dezactiva, puteți să atingeți, de asemenea, și în același timp.

Când numărătoarea inversă ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți

CountUp Timer (Cronometru).

Folosiți CountUp Timer pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

- **Pentru a seta zona de gătit (dacă funcționează mai mult de 1 zonă de gătit):** atingeți în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea simbolului CountUp Timer:** atingeți al cronometrului se aprinde. Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între și timpul contorizat (minute).

- **Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să clipească repede. Pe afișaj este indicată durata de funcționare a zonei de gătit.
- **Pentru dezactivarea CountUp Timer:** setați zona de gătit cu și atingeți sau pentru a dezactiva cronometrul. Indicatorul zonei de gătit se stinge.

Ceas avertizor

Puteți utiliza cronometrul ca un **Ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonelor de gătit. Atingeți . Pentru setarea timpului atingeți sau de la cronometru. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul se aprinde intermitent.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

STOP+GO

Funcția setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă ().

Când funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.

Funcția nu oprește cronometrul.

- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Simbolul se aprinde.
- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

BLOCARE

Puteți bloca panoul de comandă, dar nu . Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Mai întâi setați nivelul de gătit.

Pentru a porni această funcție atingeți . Simbolul se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

Pentru a opri această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.

SIGURANȚA PENTRU COPII

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Pentru a activa dispozitivul de siguranță pentru copii:

- Activați aparatul cu . **Nu setați nivelurile de căldură.**

- Atingeți timp de 4 secunde. Simbolul se aprinde.

- Dezactivați aparatul cu .

Pentru a dezactiva dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu . **Nu setați nivelurile de căldură.** Atingeți timp de 4 secunde. Simbolul se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu .

Pentru a trece peste dispozitivul de siguranță pentru copii doar pentru o singură dată

- Activați aparatul cu . Simbolul se aprinde.
- Atingeți timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de gătit în 10 secunde.** Puteți utiliza aparatul.
- Când dezactivați aparatul cu , dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.

OFFSOUND CONTROL (DEZACTIVAREA ȘI ACTIVAREA SEMNALELOR SONORE)

Dezactivarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

Atingeți timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , iar sunetul este activat. Atingeți , se aprinde simbolul , iar sunetul este dezactivat.

Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți
- Ceasul avertizor ajunge la final
- Cronometrul ajunge la final
- puneți ceva pe panoul de comandă.

Activarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

Atingeți timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , deoarece sunetul este dezactivat. Atingeți , iar simbolul se aprinde. Sunetul este activat.

SFATURI UTILE



ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

VASE ADECVATE PENTRU ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă...

- ... puțină apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de putere maxim.
- ... un magnet este atras de baza vasului.



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

UTILIZAREA ZONELOR DE GĂTIT



ATENȚIE

Puneți vasele pe crucea aflată pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet crucea. Partea magnetică a bazei vasului trebuie să fie de minim 125 mm. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteți să gătiți cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.

ZGOMOTUL PE DURATA FUNCȚIONĂRII

Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
- sunet ca un fluierat: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").

- zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.
- pocnituri: procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.

ECONOMISIREA ENERGIEI



Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.



Eficiența zonei de gătit

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit. Pentru diametrele minime consultați capitolul Date tehnice.

ÖKO TIMER (ECO TIMER)




Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

EXEMPLE DE UTILIZĂRI ALE APARATULUI

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțional cu consumul electric al zonei de gătit. Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum electric nominal
 1	Mentineți caldă mâncarea pe care ați gătit-o	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 8 %
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 8 %
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25 - 50 min	Adăugați minimum de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte	8 – 13 %
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	13 – 18 %
7 - 9	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maximum ¼ l apă pentru 750 g de cartofi	18 – 25 %
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocanе și supe	60 - 150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente	18 – 25 %
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, rântaș, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	25 – 45 %
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	45 – 64 %
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai			100 %
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activ sistemul de control al nivelului puterii.			

Funcția Putere este cea mai bună pentru a încălzi cantități mari de apă.

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.










Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața de vitroceramică nu cauzează niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

1. – **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
 - **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă, petele de grăsimi, decolorările metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția Stop+Go este activă.	Consultați capitolul "Instrucțiunile de utilizare".
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de încălzire automată nu se activează.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsați zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția de încălzire automată.
Nivelul de căldură comută între două valori.	Este activ sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele (consultați capitolul "Dezactivarea și activarea semnalelor sonore").
Se aprinde simbolul  .	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde simbolul  .	Este activat dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Instrucțiunile de utilizare".
Se aprinde simbolul  .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vase nepotrivite.	Folosiți un vas adecvat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.
	Vasul nu acoperă crucea.	Acoperiți complet crucea.
Se aprinde simbolul  însoțit de un număr.	Există o eroare a aparatului.	Deconectați o perioadă aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde simbolul 	Aparatul prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Au fost activate sistemele de protecție la supraîncălzire a zonelor de gătit și de oprire automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zona de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează. Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

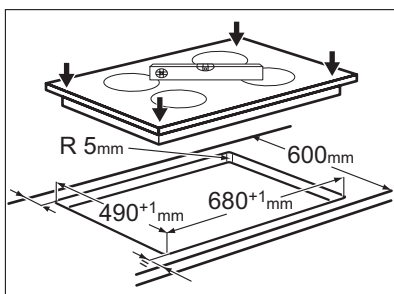
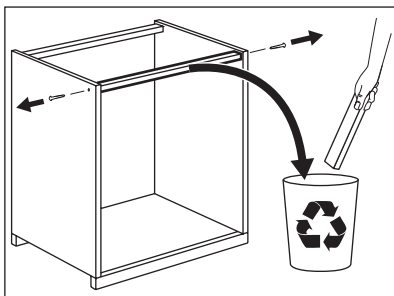


Înainte de instalării

Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie

ASAMBLAREA

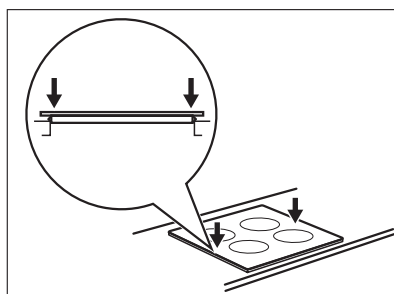
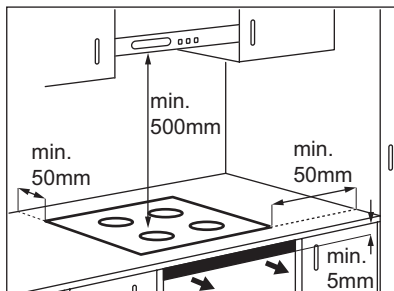


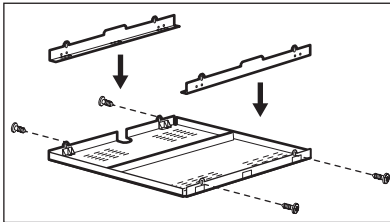
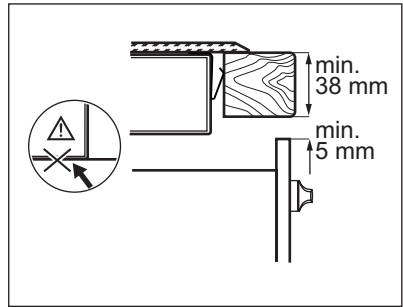
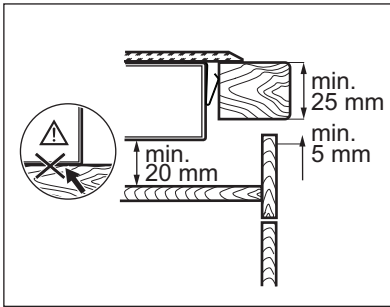
APARATELE ÎNCASTRATE

- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

CABLUL CONECTOR

- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.





Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar¹⁾), spațiul de ventilare din față de 5 mm și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare.

Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.

¹⁾ Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHL7640FOK
Typ 58 GDD D4 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00
220-240 V 50-60 Hz
Made in Germany
7.4 kW




Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului [mm]
Dreapta-spate: 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Dreapta-față: 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Stânga-spate: 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Stânga-față: 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se


modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

